INSTRUMENTOS Y SISTEMAS

tekno çelik®
Soğutma ve Mutfak Cihazları Sanayi A.Ş.

Hoskspecial 19 x 1

Manual de Usuario

Versión Español por Instrumentos y Sistemas

V.01

HOSK
BEVERAGE EQUIPMENTS

(4.4)Mantenimiento

Mensualmente limpie todos los componentes internos, principalmente el condensador, utilizando aire comprimido.

Para limpiar estas partes internas, desconecte la unidad de la fuente de voltaje. Luego remueva el panel frontal.

Las láminas del condensador son muy afiladas. Tenga precaución al momento de limpiar.

(1)INFORMACIÓN GENERAL

(1.1)Fabricante
Los detalles de fabricante se encuentran en la primera página del manual.

(1.2)Personal autorizado
Dos tipos de personal pueden manipular el equipo para diferentes propósitos.
Usuario
La persona que ha recibido capacitación para preparar los productos que la maquina usa para dispensar granizado/refresco cumpliendo los estándares de higiene.
Luego de leer el manual, esta persona será capaz de:

- Llevar a cabo la carga de productos y operaciones de reemplazo.
- Dispensar apropiadamente los productos
- Limpiar y desinfectar la maquina.

Técnico especializado
La persona quien tiene que examinar este manual y tiene entrenamiento especifico en la instalación, uso y servicio de este equipo.

- Debe ser capaz de reparar en el evento de serias fallas y estará familiarizado con este manual y con toda la información de seguridad
- Deber ser capaz de entender los contenidos de este manual y correctamente interpretar los dibujos y diagramas.
- Debe estar familiarizado con estándares de sanidad, prevención de accidentes, tecnología y estándares de seguridad
- Deber tener experiencia en el servicio de maquinas dispensadoras
- Debe saber cómo comportarse en caso de emergencias, donde encontrar los equipos de seguridad así como saber cómo usarlos

(1.3) Esquema del manual

El comprador debe leer muy cuidadosamente la información contenida en este manual

(1.3.1) Propósito y Contenido
El propósito de este manual es de proveer al comprador con toda la información necesaria acerca de la instalación, mantenimiento y uso de la maquina dispensadora.

Antes de llevar a cabo cualquier otra operación con esta máquina, los usuarios y técnicos especializados deberán leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual

No llevar a cabo ningún tipo de operación hasta que haya completado de leer y entender los contenidos de este manual

(1.3.2)Quien debe leer el manual

Este manual está dedicado a los usuarios y técnicos especializados
Los usuarios no deberán intentar llevar a cabo operaciones restringidas solo a personal técnico calificado

El fabricante no será responsable por ningún daño causado a resultado de no haber cumplido esta regla. El manual es parte integral por la compra del producto y por ende debe ser entregado a posteriores dueños.

(1.3.3)Como mantener el manual

El manual de instrucciones debe mantenerse en un lugar accesible y cercano a la maquina
Precavidamente debe asegurarse que el manual se mantenga intacto y legible en el tiempo

- Usar el manual de tal forma que se evite dañar su contenido
- Por ningún motivo retire, arranque o reescriba partes de este manual
- Mantener el manual en un lugar que este protegido de la humedad y de calor para preservar la calidad de la impresión y legibilidad.

Si el presente manual se dañe o pierda, inmediatamente debe solicitar una copia al fabricante o distribuidor autorizado.

(1.3.4)Símbolos utilizados

ADVERTENCIA GENERAL DE PELIGRO
Indica peligro que puede ser de riesgo mortal para el usuario. En estos casos se requiere el mayor cuidado y se debe tomar toda precaución para una operación segura.

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN
Este símbolo advierte al personal que esta operación puede resultar en un shock eléctrico a menos que todas las precauciones de seguridad hayan sido tomadas.

IMPORTANTE
Este símbolo indica una nota de cuidado, una nota acerca de funciones importantes o información útil
Prestar mucha atención a los textos marcados con este símbolo

PROHIBIDO
Este símbolo es usado para indicar operaciones que deben ser absolutamente evitadas ya que crean peligros para el usuario o cualquier otra persona cercana

PROHIBIDO APAGAR CON AGUA
La presencia de este símbolo advierte contra el intento de extinguir el fuego con agua o cualquier otra sustancia que contenga agua.

PROTECCION PERSONAL
Cuando este símbolo aparezca al costado de su descripción significa que el equipo de seguridad personal debe ser usado. Ya que existe un riesgo implícito de accidentes

(4.2)Lavado y desinfección de los componentes

Todos los componentes anteriormente desmontados y removidos deben ser lavados y desinfectados
Importante: La solución desinfectante debe cumplir con las regulaciones. Utilize el producto como se recomiendo en la etiqueta de cada producto.
Para llevar a cabo este procedimiento correctamente siga las siguientes instrucciones

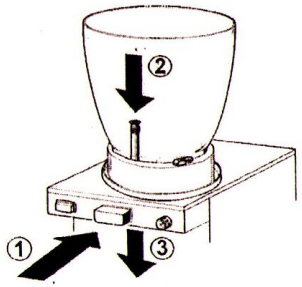
1. Llene un lavadero con detergente y agua caliente (50 °C – 60 °C)
2. Lace los componentes con la solución de detergente
3. Enjuague con agua caliente, asegurándose que no queden residuos.
4. Llene otro lavadero con una solución de desinfectante preparado en agua
5. Sumerja los componentes desmontados en la solución desinfectante (siga las instrucciones de la etiqueta de cada producto)
6. Coloque los componentes en un área limpia y déjelos secar.

Con un paño húmedo, limpie todos los residuos del evaporador

Lave y desinfecte la tapa del dispensador.

(4.3)Montaje de componentes

1. Deslice la bandeja de goteo en su lugar, presionando ligeramente hacia abajo.
2. Encajar la tolva en su asiento. Colocar la unidad y luego empuje hacia abajo. Asegure la tolva con una rotación en sentido horario.
3. Moje el componente para facilitar la inserción
4. Empuje (1) el botón dispensador e inserte (2) el tubo de goma en su sitio en el evaporador.

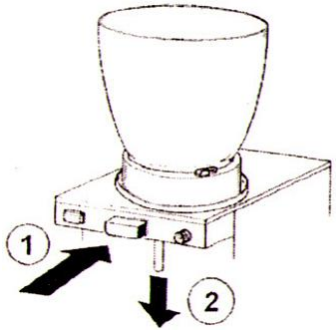


5. Ligeramente jale (3) el extremo del tubo de goma hacie abajo hasta que esté bien posicionado
6. Utilice un poco de un producto fresco para retirar cualquier residuo de desinfectante de la tolva. Drene esta solución. No es necesario volver a enjuagar la maquina.

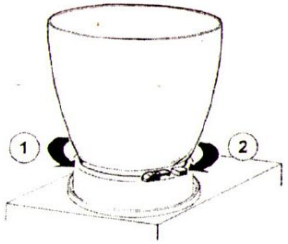
(4.1)Desmontaje

Antes de cualquier procedimiento de desmontaje y limpieza asegúrese que el dispensador este desconectado de la fuente de voltaje, desconectándolo o apagando el interruptor externo de pared.

1. Remover la tapa la tolva.
2. Remover la paleta levantándola.
3. Presione (1) el botón dispensador y remueva (2) el tubo de goma de su sitio sacándolo hacia abajo



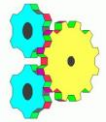
4. Remover la tolva vacía mediante una rotación en sentido antihorario



5. Retirar la tolva
6. Retire la bandeja de goteo jalando ligeramente hacia arriba la bandeja.

NO intentar lavar ningún componente en un lavaplatos.

TECNICO ESPECIALIZADO
Este símbolo identifica que las operaciones deben ser realizadas por un personal técnico especializado



PARTES MECANICAS MOVIBLES
Este símbolo identifica el peligro debido a partes movibles existentes en la maquina. Apagar la maquina antes de llevar a cabo cualquier operación.

(2)DESCRIPCION DE LA MAQUINA

(2.1)Uso de la máquina

La máquina que ha comprado está destinada a la preparación de limonada, yogur, jugo y cualquier otra bebida fría.

(2.2)Especificaciones técnicas

Single Bowl 19 x 1 withouth whipper (Tazón de 1 tolva sin batidora)

Dimensiones	30 cm x 40 cm x 83 hcm
Peso	26 KG Net
Voltaje	220-240 V – 50 Hz
Potencia	350 W
Tipo de Gas	134 A
Temperatura de operación	Min: 20° C - Max: 32° C
Numero de tolvas	1
Capacidad de Tolva	11.4 Lt
Clase	N

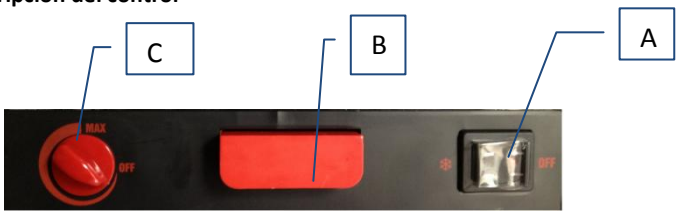
Single Bowl 19 x 1 with whipper (Tazón de 1 tolva con batidora)

Dimensiones	30 cm x 40 cm x 83 hcm
Peso	26 KG Net
Voltaje	220-240 V – 50 Hz
Potencia	350 W
Tipo de Gas	134 A
Temperatura de operación	Min: 20° C - Max: 32° C
Numero de tolvas	1
Capacidad de Tolva	11.4 Lt
Clase	N

(3)INTRODUCCIÓN

Por favor lea todas las secciones de este manual atentamente para familiarizarse con todos los aspectos de esta unidad. Como todo producto mecánico, esta máquina requerirá limpieza y mantenimiento. Además el trabajo del dispensador puede ser comprometido por un error del usuario que realice el desmontaje y limpieza. Es altamente recomendable que el personal responsable de la limpieza diaria: desmontaje, limpieza, desinfección y ensamble. Lea todos los procedimientos a fin de que se encuentre apropiadamente entrenado y asegurarse de que no haya ningún mal entendido.

(3.1)Descripción del control



A. Interruptor principal: Es usado para encender o apagar el sistema de enfriamiento y sistema de agitación con paleta.

B. Botón dispensador: Este es usado para dispensar las bebidas.

C. Regulador de termostato: Este es usado para configurar la temperatura de la bebida. Se puede variar entre 3° C a 10° C. Además de tenerlo apagado cuando no se requiera refrigeración.

(3.2)Procedimiento de Operación

1. Limpiar y desinfectar la unidad de acuerdo a las instrucciones del manual.
2. Llenar la tolva con el producto. No sobrellenar. Utilizar la cantidad exacta del producto
3. En caso de productos que requieran ser diluidos con agua, primero llenar el agua en el tolva, luego agregue la cantidad correcta del producto. En caso de jugos naturales, es recomendable filtrar el producto antes con el fin de prevenir que pulpa de la fruta obstruyan al dispensador.
4. Colocar la tabla y revisar que este colocado correctamente sobre la tolva.
5. Configurar la temperatura de la bebida mediante el regulador de termostato.
6. El dispensador siempre debe tener la tapa puestapara evitar contaminación del producto.
7. Siempre deje el dispensador encendido, ya que la refrigeración se detiene automáticamente cuando se ha obtenido la temperatura configurada en el termostato.
8. Para mantener un alto estándar de sabor, mantener encendida la refrigeración durante la noche mientras la bebida se encuentre en la tolva.

(3.3)Consejos útiles

1. La cantidad de tiempo que tomara enfriar el producto está dada por diferentes variables, tales como temperatura de ambiente y temperatura inicial del producto.

Para acortar el tiempo de enfriamiento y aumentar la productividad es recomendable pre enfriar el producto antes de introducirlo a la dispensadora

2. Para acortar el tiempo de enfriamiento y aumentar la productividad la tolva debe ser vuelta a llenar (refilled) antes que su capacidad este a la mitad y también se recomienda hacerlo al empezar el día
3. El dispensador debe poder emitir calor. En caso este parezca excesivo, fijarse que otra fuente de calor este cerca a la unidad y que el panel ranurado no esté obstruido con paredes o cajas. Permitir al menos 15cm de espacio libre alrededor del dispensador. En cualquier caso si el producto dentro de la tolva está frio entonces la unidad está trabajando apropiadamente

(4) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de emprender cualquier labor de limpieza y mantenimiento de los componentes externos de la maquina, asegúrese que el Interruptor principal este posicionado en 0 y que el equipo se encuentre apagado

Cuando lleve a cabo trabajos de limpieza y mantenimiento usted debe observar el cumplimiento de las siguientes reglas:

- NO utilizar solventes o materiales inflamables
- Tenga cuidado de no dispersar líquidos en la zona de trabajo
- NO lavar los componentes del equipo dispensador en una maquina lavaplatos
- NO secar componentes del dispensador en un horno convencional o microondas
- NO sumergir el equipo dispensador en agua
- NO exponer el equipo dispensador a rocío de agua directo
- Para limpieza utilice solo agua tibia y un agente adecuado de limpieza (de acuerdo a los productos que se ofrecen en cada país) que no ponga en riesgo la integridad de los componentes.
- Cuando complete el trabajo debe asegurarse que todas las piezas que hayan sido removidas sean colocadas nuevamente en su sitio y apropiadamente aseguradas.

La limpieza y desinfección son operaciones que deben ser realizadas con el máximo cuidado y de forma regular para garantizar la calidad de las bebidas dispensadas y en conformidad con las normas de higiene estándar

Cada tolva debe ser limpiada y desinfectada para cada cambio de producto, al menos cada 2 días, en conformidad con las normas de higiene y regulación de cada país.

Los materiales de acero inoxidable, plásticos, y goma usados en la fabricación, así como sus respectivas formas han sido diseñadas para su fácil limpieza pero no previenen la formación de gérmenes y moho en caso de que se realice una limpieza inadecuada.